GÜNEŞ

YEŞİL BİBERLİ ÖRDEK

YEŞİL BİBERLİ ÖRDEK

Hazırlama süresi : 1 saat
Pişme süresi : 1 Saat
6 kişi için gereken malzeme :
Yaklaşık 1'er kiloluk iki tane ördek
250 gr küçük yeşil sivri biber
2 arpacık soğanı
60 gr tereyağı veya margarin
1 su bardağı beyaz şarap
1 silme çorba kaşığı nişasta
100 gr krema
Tuz

Ördekleri sıcak fırında (220°C, termostatta 6-7) yağlamadan 30 dakika iki kez çevirerek kızarana dek pişirin. • Çıkarır çıkarmaz kesin ve suyunu alın. Önce bacakları, sonra kanatları çıkarın. Geri kalan ördeğin derilerini soyun. Etleri ince uzun parçalar halinde parçalayın. Et pembesi olmalıdır. Etleri sıcak bir yerde bekletin. Soğanları öldürün. Kemiklerde kalan et parçalarını ekleyin. Kızarınca beyaz şarabı ekleyip 20-25 dakika hızlı ateşte pişirin. Bu karışımı süzgeçten geçirin. Bütün et suyunu alabilmek için süzgeçten geçirirken ara ara kaynar su ekleyerek süzün. Birkaç dakika bekleyip yüzeye çıkan yağı alarak atın. Yeşil biberleri çok ince doğrayın. Az miktarda zeytinyağında öldürün. 4-5 çorba kaşığı krema ve biraz suda eritilmiş nişasta ile karıştırırarak 10-15 dakika pişirin. Köpük çıkarsa atın. Tuzlayın. Bir tencereye ince uzun et parçalarını, ördeğin suyunu ve kaynar haldeki sosu koyun. Kapağını kapatarak sıcak bir yerde bekletin. Bacak ve kanatları fırının ızgarasında derileri kızarıncaya kadar pişirin ve birlikte servis yapın.

Mehmet Ali Erkem Matbaası 40 71 02 . 47 11 07

GÜNEŞ

MAYDANOZLU ET KIZARTMASI

33

MAYDANOZLU ET KIZARTMASI

Hazırlama süresi: 15-20 dakika
Pişme süresi: Patatesler için 45 dakika-1 saat
Et için: 7-10 dakika
6 kişi için gereken malzeme:
Her biri 400-500 gr. iki tane kontrfile parçası
Yarım su bardağı kıyılmış maydanoz,
4 çorba kaşığı krema
1 1/2 kilo taze patates
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı

İki saat önceden maydanozu hafif tuzlanıp biberlenmiş krema içinde yumuşamaya bırakın. • Patatesleri tereyağ zeytinyağ karışımı içinde hafif ateşte pişirin. Sararıp yumuşasınlar. • Kontrfile dilimlerini tavada veya ızgarada zevkinize uygun sertlikte pişirin. Üzerine tuz, karabiber ekin. • Patatesleri servis tabağına dizin. Izgara etleri üzerine koyun. En üste maydanozlu kremayı dökün. Servis yaracağınız anda ısıtın. İki parça kontrfile servis sırasında altı kişiye payedilecektir. Gerekli malzeme listesine bakıp her parçayı bir kişi için sanmayın. Patatesleri dağıtmadan etleri bölmek zor gelebilir. O zaman bu taksimi mutfakta yapabilirisniz. Ama, etleri soğutmamaya lütfen dikkat edin.

GÜNEYİN CÖMERT GÜNEŞİNDEN

vitaminli Sabah

Nebati Margarin

Tatlılarınız, pastalarınız, çörekleriniz için...

MARSA

Mehmet Ali Erten/Matbaacılık 48 71 82 - 47 11 87

GÜNEŞ

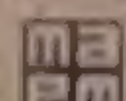
NEFİS USULDE DANA BUDU

NEFİS USULDE DANA BUDU

Hazırlama süresi : 25 dakika
Pişme süresi : Patates için 1 Saat 45 dakika - 2 Saat
But için 1/2 kilo başına 15-18 dakika
6-8 kişi için gereken malzeme:

Yaklaşık 1 kiloluk 1 but
2 diş sarmısak
1 soğan
2 kilo patates
100 gr tereyağı veya margarin
Kekik, defne, tuz, karabiber

Fırına koymadan dört saat önce butu buzdolabından çıkarın. • Patatesleri soyun, ince dilimleyin. • Bir tatlı kaşığı kekik ve iki defne yaprağını ezerek karıştırın. Soğanları ince kıyın. Baharat ve soğanı 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tutam taze dövülmüş karabiber ile karıştırın. Fırına girecek bir kabın tabanını yağlayın. • Patateslerin yarısını tepsiye yayın. Hazırladığınız soğan, baharat karışımının yarısını üzerine serpin . Patateslerin geri kalanını üzerlerine yayın. Geri kalan soğanı küçük parçalar halinde koyun. Patateslerin üzerini ancak örtecek kadar ılık su koyun. •Önceden ısıtılmış sıcak (termostatta 7-8) koyun. Dibinde çok az su kaldığında patatesler pişmiş demektir. Pişme süresi en az 1 saat 45 dakikadır. Artan yağı tuz ve ¼ tatlı kaşığı karabiber ile karıştırın. Sarımsaklanmış butun üzerine bu karışımı sürün. Fırına koymadan önce butun ağırlığına göre pişme süresini hesaplayın. Butu patateslerin üzerine koyun. Kızarınca altını çevirin. Pişince fırını söndürüp kapağını açın. 5 dakika bekletin. Tepsiyi sofraya getirin eti parçalarken suyunu alarak ayırın.
Bu yemeğin başarılı olması ikinci pişmenin tam olmasına bağlıdır.


Mehmet Ali Erbil/Matbaacılık 40 71 82 - 47 11 97